Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
User manual

Alecto®

BS-77

NL: Gebruiksaanwijzing 2

FR: Mode d'emploi 12

DE: Gebrauchsanweisung..... 22

GB: user manual..... 32

INHOUDSOPGAVE

blz:

1. INTRODUCTIE / BEOOGD GEBRUIK.....3

2. OVERZICHT.....3

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES.....4

4. IN GEBRUIK NEMEN / VOORBEREIDINGEN.....4

5. REINIGEN EN ONDERHOUD.....5

6. VOEDSEL PUREREN.....6

7. STOMEN / SPEENTJE STERILISEREN.....7

8. FLESJE STERILISEREN.....8

9. FLESJE MELK OPWARMEN.....9

10 ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN.....10

11. HET TOESTEL VERWIJDEREN (MILIEU).....10

12. VERKLARING VAN CONFORMITEIT.....10

13. SPECIFICATIES.....10

14. GARANTIE.....11

1. INTRODUCTIE / BEOOGD GEBRUIK

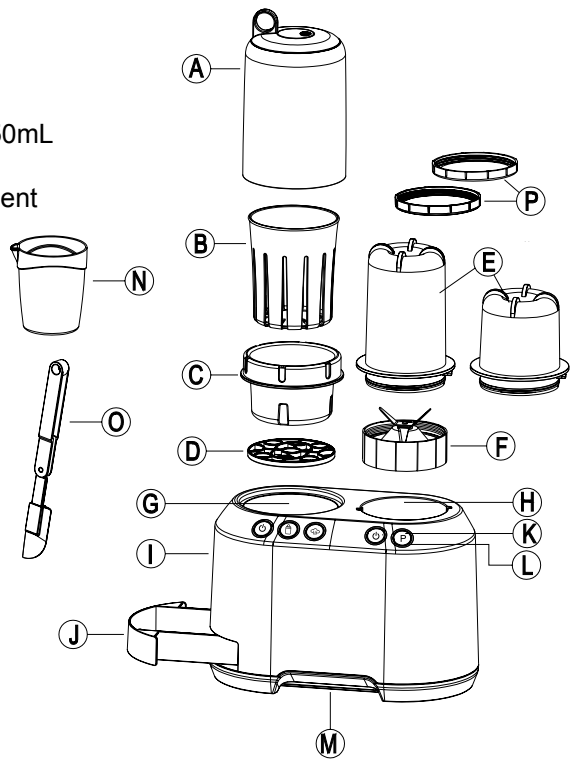
De Alecto BS-77 is een 5-in-1 Baby-food-processor.

- mixen / blenden
- pureren
- opwarmen
- stomen
- steriliseren

De BS-77 is alleen geschikt voor het bereiden van (baby) voeding in een huishoudelijke omgeving en/of het steriliseren van bijvoorbeeld speentjes of melkflesjes.
De hakmesjes zijn NIET geschikt voor het hakken van harde voedingsmiddelen zoals nootjes, ijsblokjes, koffiebonen en dergelijke maar alleen voor de zachtere groenten en fruitsoorten.

2. OVERZICHT

A: stoomdeksel
B: stoommandje
C: stoomvoet
D: isolatiering
E: mixbeker 500mL + mixbeker 350mL
F: mes-unit
G: stoom / verwarmingscompartiment
H: blendercompartiment
I: BS-77 apparaat
J: opberglade
K: druktoetsen
L: lampjes bij druktoetsen
M: snoeropbergruimte
N: maatbeker
O: spatel
P: deksel (2x)



De stoomdeksel (A) en de 2 mixbekers (E) zijn NIET geschikt voor de vaatwasser.
De 2 mixbekers (E) zijn NIET geschikt voor de (diep)vriezer.
De 2 mixbekers (E) zijn NIET geschikt voor de magnetron.
Het gebruikte materiaal van de Alecto BS-77 food processor is BPA-vrij (geen Bisphenol A)

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES
   - Lees deze gebruiksaanwijzing goed en volledig door en zorg dat u alle instructies begrijpt. Bewaar dit boekje dan voor naslag.
   - Als u het apparaat doorverkoopt, lever dan dit boekje bij het apparaat.
   - Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Bewaar dit apparaat dan ook altijd buiten bereik van kinderen.
   - Houd toezicht bij het gebruik van dit apparaat door personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten.
   - Neem bij het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopkontakt.
   - Na elk gebruik het apparaat stroomloos maken door de stekker uit het stopkontakt te nemen.
   - Dompel de basis nooit onder water.
   - Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.
   - De blender-messen zijn scherp. Houd hiermee rekening bij het demonteren van het apparaat en reinigen.
   - Tijdens gebruik worden het stoomcompartiment en de accessoires erg heet. Draag desgewenst ovenhandschoenen tijdens gebruik.
   - Gebruik het apparaat alleen op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
   - Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak of op open vuur.
   - Het apparaat bevat geen reserve-onderdelen. Maak het apparaat nooit open. Service mag alleen door deskundig technisch personeel uitgevoerd worden. Ondeskundig uitgevoerde reparaties zullen voor gevaarlijke situaties voor de gebruiker leiden.

4. IN GEBRUIK NEMEN / VOORBEREIDINGEN

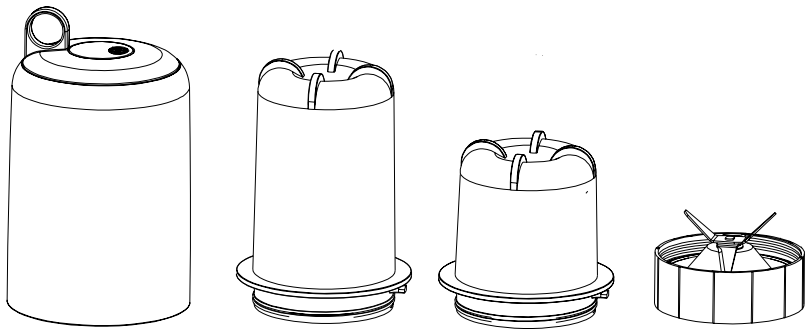
NA AANKOOP:
   - Controleer direct na aankoop aan de hand van de overzichtstekening (zie paragraaf 2) of de BS-77 inclusief alle toebehoren is geleverd. Neem direct contact op met de leverancier als iets ontbreekt.
   - Controleer of de BS-77 onbeschadigd is, vergeet hierbij het netsnoer niet. Raadpleeg bij twijfel uw leverancier of de serviceafdeling van Alecto (telefoon: 073-6411355, website: WWW.HESDO-SERVICE.NL of email: INFO@HESDO-SERVICE.NL).
   - Neem alle accessoires uit de verpakking, controleer deze op beschadigingen en was deze dan goed af. Zie ook ‘reinigen na gebruik’. Het apparaat zelf mag u alleen met een vochtige doek afnemen. Dompel deze NOOIT in water.

VÓÓR ELK GEBRUIK:
   - Zet het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en houd rondom het apparaat voldoende ruimte vrij zodat het apparaat geen schade aan bijvoorbeeld keukenkastjes kan aanrichten (door bijv. de hete stoom) en u het apparaat stevig kunt vasthouden bij blenderen.
   - Doe de stekker pas in het stopkontakt nadat alle voorbereidingen voor het blenderen of stomen zijn genomen.

5. REINIGEN EN ONDERHOUD
   - Neem tijdens het reinigen ALTIJD de stekker uit het stopkontakt.
   - De grote kast van de BS-77 kun u met een vochtig doekje afdoen.
   - **DOMPEL HET APPARAAT NOOIT ONDER WATER.**
   - Behalve het schoonhouden heeft de BS-77 geen onderhoud nodig.
   - Tip voor het reinigen van de mes-unit:
     Vul de mixbeker met 5 druppels afwasmiddel en een half maatbekertje warm water. Schroef de mes-unit op de mixbeker en mix dit een paar keer gedurende 1 seconde

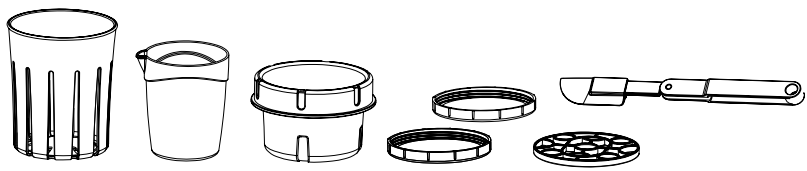
De stoomdeksel, de mixbekers en de mes-unit zijn NIET vaatwasserbestendig:

NIET → VAAT-WASSER BESTENDIG:



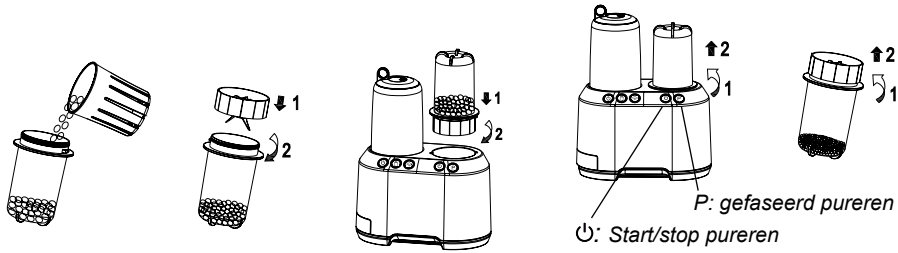
De overige losse accessoires zijn wel vaatwasserbestendig:

WEL → VAAT-WASSER BESTENDIG:



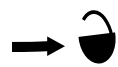
.

6. VOEDSEL PUREREN



1. Vul de mixbeker met het te pureren voedsel. Voor een goed mix-resultaat de mixbeker voor maximaal de helft vullen.
2. Schroef de mes-unit als een deksel op de mixbeker en draai deze rechtsom vast.
3. Draai de mixbeker met mes-unit om zodat de mes-unit onder komt en plaats het geheel aan de rechterzijde boven op het blendercompartiment van de BS-77. Het uitstekende nokje van de mixbeker moet hierbij in de uitsparing komen.
4. Draai de mixbeker een klein stukje rechtsom zodat het markeringsdriehoekje naar het gesloten slotje wijst.

5. Doe de stekker in een 230V stopkontakt.
6. Druk op toets ⏻ om het pureren te starten, toets ⏻ nogmaals indrukken om te stoppen. Met toets P kunt u gefaseerd pureren (indrukken om te pureren, loslaten om te stoppen) . (*)
7. Neem aan het einde de stekker uit het stopkontakt.
8. Draai de mixbeker linksom zodat het markeringsdriehoekje naar het open slotje wijst en neem de mixbeker van de blender af.

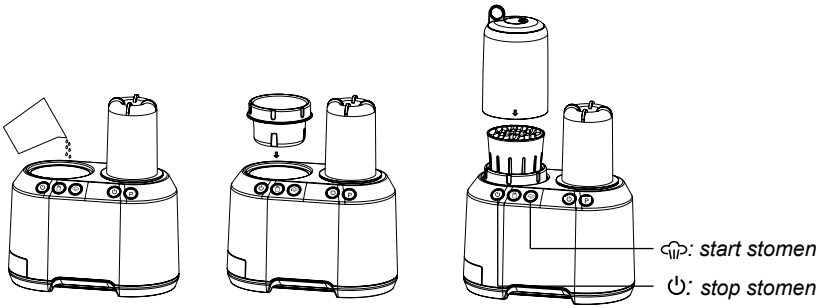


9. Draai de mixbeker om zodat de mes-unit boven komt en draai deze linksom van de mixbeker af.
10. Naar keuze kunt u nu het gepureerde voedsel direct verder verwerken of de mixbeker afsluiten met de meegeleverde deksel om het mee te nemen voor onderweg of om het geheel in de koelkast te bewaren voor later gebruik.

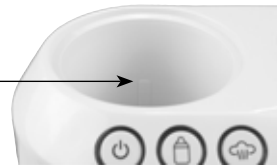
Let op: de mixbekers zijn NIET geschikt voor in de vriezer. Wilt u bereid voedsel in de vriezer bewaren dan moet u het voedsel eerst in daarvoor geschikte bakjes doen.

**: Als u een kort beeptoontje hoort bij het indrukken van toets P of toets ⏻ dan is de mixbeker met mes-unit niet goed geplaatst. Controleer of de mes-unit goed op de mixbeker gedraaid is en het nokje goed in de positie gedraaid is.*

7. STOMEN / SPEENTJE STERILISEREN



1. Giet ongeveer 200ml -250ml koud leidingwater in het stoom / verwarmingscompartiment van de BS-77. Vul tot aan het einde van de indicatiestrip.



2. Plaats de stoomvoet op het stoom / verwarmingscompartiment.
3. Vul het stoommandje met het te stomen voedsel of met het te steriliseren speentje en plaats dit mandje in de stoomvoet. Plaats de stoomdeksel hier overheen.
4. Doe de stekker in een 230V stopkontakt en druk op toets om het stomen te starten
5. Na 2 tot 3 minuten hoort u het water in het stoom / verwarmingscompartiment koken en ziet u dat de stoomdeksel met stoom gevuld wordt.

LET OP DAT DE STOOM UIT DE STOOMDEKSEL EN DE STOOMDEKSEL ZELF TIJDENS HET STOMEN ERG HEET ZIJN.

De stoomtijd is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. Wij verwijzen u hiervoor graag naar de kookboeken op dit gebied of naar het internet. In de regel zal de stoomtijd liggen tussen 5 en 15 minuten.

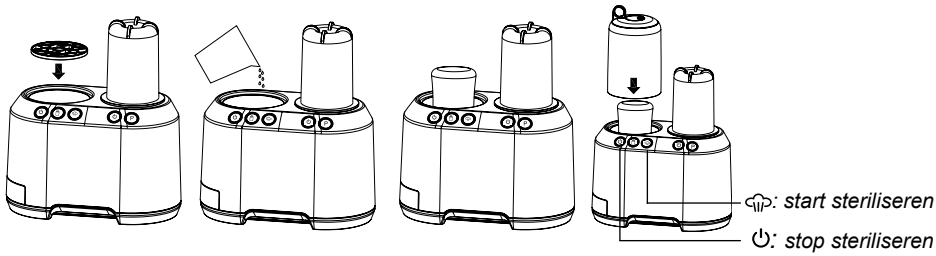
De sterilisitatietijd van speentjes ligt zo rond de 5 minuten.

6. Druk op toets ⏻ om het stomen te stoppen en neem de stekker uit het stopkontakt. (zie ook " * " op de volgende pagina)

LAAT NA HET STOMEN DE STOOMDEKSEL 4 TOT 5 MINUTEN AFKOELEN. U KUNT OOK OVENHANDSCHOENEN GEBRUIKEN OF DE DEKSEL AAN HET OPTIL-OOG OPTILLEN ALS DE STOOMDEKSEL NOG HEET IS.

7. Na afkoeling kunt u het stoommandje uitnemen en het voedsel verder bereiden. Bij sterilisatie: gebruik het meegeleverde grijpertje om het speentje uit het korfje te nemen en berg deze zorgvuldig op.

8. FLESJE STERILISEREN



1. Leg de isolatiering onder in het stoom / verwarmingscompartiment.
2. Vul de maatbeker met ongeveer 80ml koud leidingwater (= halfvol) en giet dat in het stoom / verwarmingscompartiment van de BS-77.
3. Plaats het flesje zonder dop of speen en met de opening naar onderen gericht in het stoom / verwarmingscompartiment. Plaats de stoomdeksel hier overheen.
4. Doe de stekker in een 230V stopkontakt en druk op toets om het steriliseren te starten
5. Na ongeveer 1 minuut hoort u het water in het stoom / verwarmingscompartiment koken en ziet u dat de stoomdeksel met stoom gevuld wordt.

   LET OP DAT DE STOOM UIT DE STOOMDEKSEL EN DE STOOMDEKSEL ZELF TIJDENS HET STERILISEREN ERG HEET ZIJN.

   De sterilisitatietijd ligt zo rond de 5 minuten.

6. Druk op toets om het steriliseren te stoppen en neem de stekker uit het stopkontakt. (*)

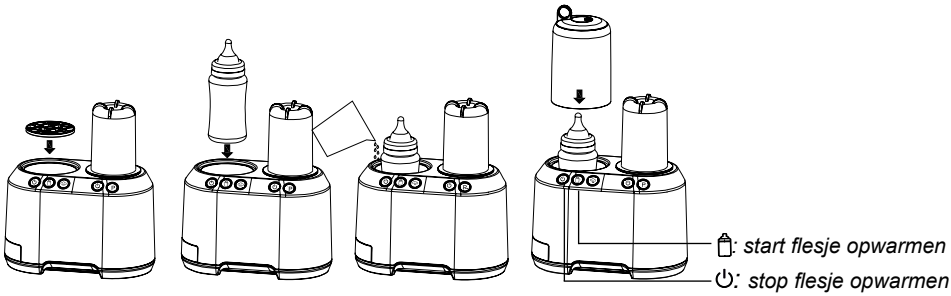
   LAAT NA HET STERILISEREN DE STOOMDEKSEL 4 TOT 5 MINUTEN AFKOELEN. U KUNT OOK OVENHANDSCHOENEN GEBRUIKEN OF DE DEKSEL AAN HET OPTIL-OOG OPTILLEN ALS DE STOOMDEKSEL NOG HEET IS.

7. Neem na afkoeling het flesje uit het stoom / verwarmingscompartiment en berg het flesje zorgvuldig op.

**: De BS-77 heeft een droogkookbeveiliging: als er geen water (meer) in het stoom / verwarmingscompartiment zit, dan schakelt het verwarmingselement automatisch uit (het lichtje bij toets gaat knipperen en u hoort beeptoontjes).*

- *Als het stomen / steriliseren nog niet gereed is: neem de stekker uit het stopkontakt, vul desgewenst water bij en doe de stekker weer in het stopkontakt (als u natte handen heeft deze dan eerst goed afdrogen) en ga door met het stomen / steriliseren.*
- *Als het stomen / steriliseren gereed is: druk op toets en neem de stekker uit het stopkontakt.*

9. FLESJE MELK OPWARMEN



1. Leg de isolatiering onder in het stoom / verwarmingscompartiment.
2. Sluit het flesje melk goed af en plaats dit in het stoom / verwarmingscompartiment. (*)
3. Vul de ruimte tussen het flesje en de binnenwand van het stoom / verwarmingscompartiment met water. Vul tot ongeveer halverwege de melk in het flesje maar nooit tot boven de indicatiestrip.
4. Naar wens kunt u de stoomdeksel wel of niet hier overheen plaatsen.
5. Doe de stekker in een 230V stopkontakt en druk op toets om het verwarmen te starten
6. Met tussenpozen (u hoort regelmatig klikken in de BS-77) wordt het water verwarmd, koelt wat af en wordt weer verwarmd. Op deze wijze wordt het water zo tussen de 40°C en 50°C gestabiliseerd.
7. De tijd die de melk of het voedsel nodig heeft om op de gewenste temperatuur te komen, is afhankelijk van de hoeveelheid en van de begintemperatuur (kwam de melk uit de koelkast of was deze op kamertemperatuur).
8. Neem regelmatig het flesje uit het stoom / verwarmingscompartiment en schud de melk om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Controleer hierbij de temperatuur van de voeding op de rug van uw hand.
9. Zodra de melk de juiste temperatuur bereikt heeft, haalt u het flesje uit het stoom / verwarmingscompartiment en schakelt u het apparaat uit door op toets te drukken en de stekker uit het stopkontakt te halen.

TEST TE ALLEN TIJDE OF DE DRINKTEMPERATUUR IN ORDE IS DOOR EEN BEETJE MELK OP UW POLS TE DRUPPELEN.

10. Gooi tot slot het warme water weg en droog het stoom / verwarmingscompartiment van binnen af.

*: Zet kleine flesjes in het stoommandje om deze eenvoudiger in en uit het stoom / verwarmingscompartiment te halen.

10 ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

Schoonmaken:

Haal de stekker van de BS-77 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
Dompel het apparaat nooit in water en zet deze ook niet op een nat oppervlak.
Gebruik geen reinigings- of schuurmiddelen. (zie ook hoofdstuk 5, REINIGEN EN ONDERHOUD).

Ontkalken:

Aanslag door hard water moet verwijderd worden. Doe dit alleen met witte azijn. Giet de azijn in het reservoir tot deze halfvol is, laat het staan tot de aanslag helemaal verdwenen is. Goed uitspoelen en afvegen met een vochtige doek.

Waarschuwing:

Als er een storing optreedt, neem dan contact op met de Alecto servicedienst op telefoonnummer 073 6411 355 (Nederland), 03 238 5666 (België), 018 0503 0085 (Duitsland) of via internet www.alecto.info
Probeer in geen geval zelf het apparaat te repareren; haal het apparaat niet uit elkaar. Onderhoud mag alleen door gekwalificeerd onderhoudspersoneel uitgevoerd worden.

11. HET TOESTEL VERWIJDEREN (MILIEU)

Op het einde van de levenscyclus van het apparaat mag u dit product niet bij het normale huishoudelijke afval gooien, maar moet u het naar een inzamelpunt brengen voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur

12. VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De verklaring van conformiteit is beschikbaar op de website WWW.ALECTO.INFO

13. SPECIFICATIES

In: 220-240V ~ 50-60HZ 1000W
Blender Power: 200W
Baby Food Heater Power: 800W

14. GARANTIE

Naam:
Adres:
Postcode:
Plaats:
Tel:

Bewaar hier uw kassa- of aankoopbon

Op de Alecto BS-77 heeft u een garantie van 24 MAANDEN na aankoopdatum. Wij garanderen gedurende die periode de kosteloze herstelling van defecten ontstaan door materiaal- en constructiefouten. Een en ander ter uiteindelijke beoordeling van de importeur.

HOE TE HANDELEN:
Bemerkt u een defect, raadpleeg dan eerst deze gebruiksaanwijzing. Geeft deze hieromtrent geen uitsluitsel, neem dan contact op met de Alecto servicedienst op telefoonnummer 073 6411 355 (Nederland) of 03 238 5666 (België) of via internet www.alecto.info

DE GARANTIE VERVALT:
Bij ondeskundig gebruik, gebruik van niet originele onderdelen of toebehoren, verwaarlozing en bij defecten ontstaan door vocht, vuur, overstroming, blikseminslag en natuurrampen. Bij onbevoegde wijzigingen en/of reparaties door derden. Bij onjuist transport van het apparaat zonder geschikte verpakking en indien het apparaat niet vergezeld is van dit garantiebewijs en de aankoopbon.
Iedere verdere aansprakelijkheid, met name voor eventuele gevolgschade, is uitgesloten.

INDEX

page :
1. INTRODUCTION / DOMAINE D'UTILISATION ENVISAGEE 13
2. SOMMAIRE 13
3. INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES 14
4. UTILISER / PREPARATIONS 14
5. NETTOYER ET ENTRETIEN 15
6. REDUIRE LA NOURRITURE EN PUREE 16
7. CUIRE A LA VAPEUR / STERILISER DES TETINES 17
8. STERILISER UN BIBERON 18
9. RECHAUFFER UN BIBERON DE LAIT 19
10 INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN 20
11. ECOULER L'APPAREIL (ENVIRONNEMENT) 20
12. DECLARATION DE CONFORMITE 20
13. SPECIFICATIONS 20
14. GARANTIE 21

1. INTRODUCTION / DOMAINE D'UTILISATION ENVISAGEE

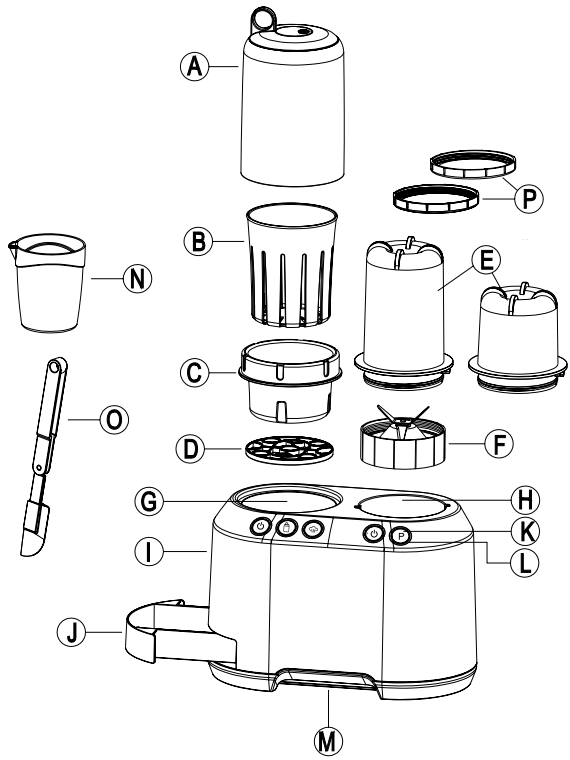
Le Alecto BS-77 est un Baby-food-processor 5-en-1.

- mixer / mélanger
- réduire en purée
- réchauffer
- cuire à la vapeur
- stériliser

Le BS-77 convient uniquement pour la préparation d'alimentation (bébé) dans un environnement domestique et/ou stériliser par exemple les tétines ou les biberons. Les petites lames de hachoir ne conviennent PAS hacher des aliments durs comme des noix, des glaçons, des grains de café et autres mais uniquement pour des légumes et fruits plus doux.

2. SOMMAIRE

A: couvercle vapeur
B: panier vapeur
C: base
D: anneau d'isolation
E: récipient du mixeur 500mL + récipient du mixeur 350mL
F: unité-couteau
G: vapeur / compartiment de chauffe
H: compartiment du mixeur
I: appareil BS-77
J: tiroir de rangement
K: bouton poussoir
L: petites lampes au bouton poussoir
M: place de rangement pour le fil
N: récipient
O: spatule
P: couvercle (2x)



Le couvercle vapeur (A) et les 2 récipients du mixeur (E) NE peuvent PAS aller au lave-vaisselle.
Les 2 récipients du mixeur (E) NE peuvent PAS aller au freezer.
Les 2 récipients du mixeur (E) NE peuvent PAS aller au four à micro-ondes.
Le matériel utilisé pour le Alecto BS-77 food processor ne contient pas de BPA (pas de Bisphénol A).

3. INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES
   - Lisez attentivement et complètement ce manuel d'utilisateur et veillez à ce que vous comprenez toutes les instructions. Conservez ce petit livret afin de pouvoir le consulter à nouveau plus tard.
   - Si vous revendez cet appareil, livrez alors ce petit livret avec l'appareil.
   - Cet appareil n'est pas un jouet d'enfant. Conservez cet appareil hors de portée des enfants.
   - Tenez les personnes avec des capacités physiques ou mentales réduite à l'œil lors de l'utilisation de cet appareil.
   - Retirez toujours la prise hors de la prise de courant lors du nettoyage de cet appareil.
   - Mettez cet appareil hors tension après chaque utilisation en retirant la prise hors de la prise de courant.
   - Ne trempez jamais la base dans l'eau.
   - Cet appareil est uniquement pour une utilisation domestique.
   - Les couteaux du mélangeur sont tranchants. Tenez-en compte lorsque vous démontez et nettoyer l'appareil.
   - Le compartiment vapeur et les accessoires chauffent fortement lors de l'utilisation. Si nécessaire portez des gants de cuisson pendant l'utilisation.
   - Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane et qui résiste à la chaleur.
   - Ne placez jamais l'appareil sur une surface très chaude ou sur le feu.
   - L'appareil ne contient pas de pièces de rechanges. N'ouvrez jamais l'appareil. Seule des techniciens experts peuvent effectuer ceci. Des réparations effectuées par des personnes non expertes conduiront à des situations dangereuses pour l'utilisateur.

4. UTILISER / PREPARATIONS

   APRES L'ACHAT:
   - Contrôlez immédiatement après l'achat, à l'aide du dessin du sommaire (voir paragraphe 2) que le BS-77 est livré avec tous les accessoires. Prenez immédiatement contact avec le fournisseur s'il manque quelque chose.
   - Contrôlez que le BS-77 n'est pas endommagé, n'oubliez pas le fil du réseau. Si vous hésitez, consultez le fournisseur ou le service après vente de Alecto (téléphone: 073-6411355, site web: WWW.HESDO-SERVICE.NL ou email: INFO@HESDO-SERVICE.NL).
   - Retirez tous les accessoires hors de l'emballage, contrôlez qu'ils ne soient pas endommagés et lavez-les bien. Voir également 'nettoyer après l'utilisation'. L'appareil peut uniquement être nettoyé avec une lingette humide. Ne le trempez JAMAIS dans l'eau.

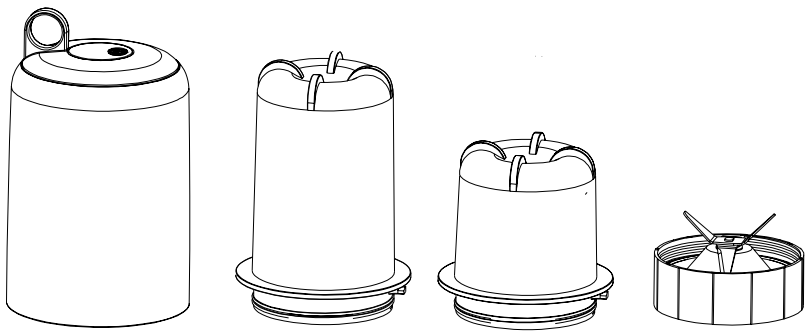
   AVANT CHAQUE UTILISATION:
   - Déposez l'appareil sur une surface solide et plane et gardez assez de place au tour de l'appareil afin qu'il ne puisse pas causer des dommages à par exemple les armoires de cuisine (à cause de par exemple la vapeur bouillante) et que vous puissiez bien tenir l'appareil pendant qu'il mélange.

- Mettez la prise dans la prise de courant après que toutes les préparations pour mélanger ou la cuisson à la vapeur sont faites.

5. NETTOYER ET ENTRETIEN
   - Retirez TOUJOURS la prise de la prise de courant pour nettoyer l'appareil.
   - Vous pouvez nettoyer la grande base du BS-77 avec une lingette humide.
   - **NE TREMPEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.**
   - Le BS-77 n'a pas besoin d'entretien sauf de le garder propre.
   - Conseils de nettoyage de l'unité-couteau:
   - Remplissez le récipient du mixeur avec 5 gouttes de produits de vaisselle et un demi-mesureur avec de l'eau chaude. Vissez l'unité-couteau sur le récipient du mixeur et mixez ceci quelques fois pendant 1 seconde

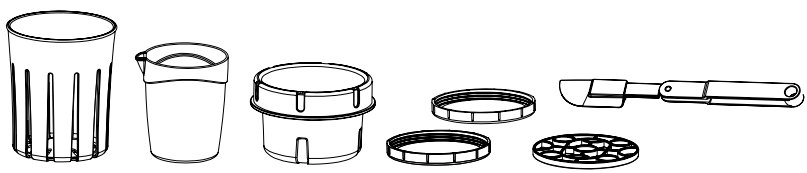
Le couvercle vapeur, le récipient du mixeur et l'unité-couteau ne sont PAS résistants au lave-vaisselle:

PAS →
AU LAVE-VAISSELLE :



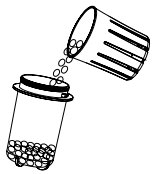
Les autres accessoires peuvent aller au lave-vaisselle :

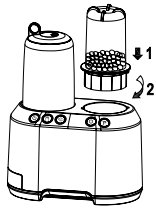
POUR →
LE LAVE-VAISSELLE

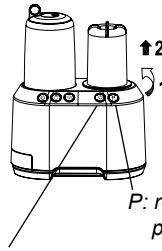


.

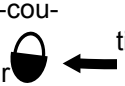
6. REDUIRE LA NOURRITURE EN PUREE



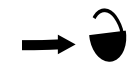




1. Remplissez le récipient du mixeur avec la nourriture à réduire en purée. Remplissez le récipient du mixeur jusqu'à maximum la moitié pour un meilleur résultat de mix.
2. Vissez l'unité-couteau comme un couvercle sur le récipient du mixeur et tournez-le vers la droite.
3. Retournez le récipient du mixeur avec l'unité-couteau afin que l'unité-couteau soit en bas et placez le tout à droite au dessus du compartiment du mélangeur du BS-77. L'onglet qui sort du récipient du mixeur soit venir dans l'encoche.



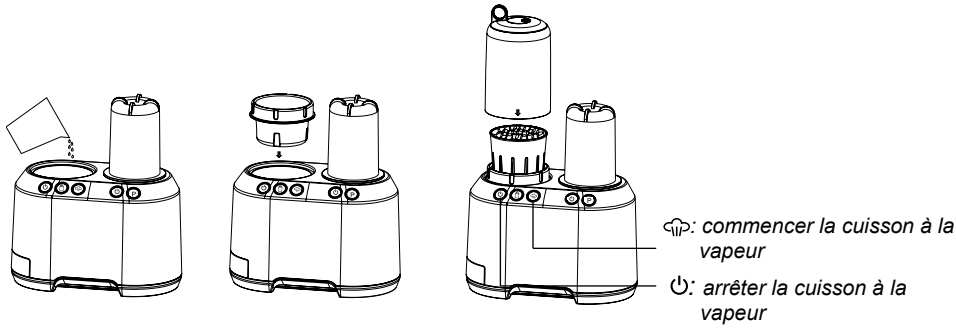
4. Tournez le récipient du mixeur un peu vers la droite afin que le triangle marqué soit face à l'icône du cadenas fermé.
5. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V.
6. Appuyez sur la touche ⏻ pour démarrer la réduction en purée, appuyez à nouveau sur la touche ⏻ pour arrêter. Avec la touche P vous pouvez progressivement réduire en purée (appuyer pour réduire en purée, lâcher pour arrêter). (*)

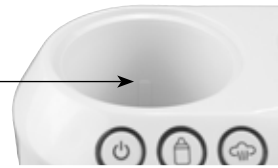


7. Retirez la prise de la prise de courant lorsque c'est fini.
8. Tournez le récipient du mixeur vers la gauche afin que le triangle marqué soit face à l'icône du cadenas ouvert et retirez le récipient du mixeur hors du mélangeur.
9. Retournez le récipient du mixeur afin que l'unité-couteau soit en haut et tournez-le vers la gauche hors du récipient du mixeur.
10. Ensuite vous pouvez au choix encore immédiatement traiter la nourriture réduite en purée ou vous pouvez fermer le récipient du mixeur avec le couvercle livré avec pour le prendre avec ou pour le mettre en entier dans le frigo ou pour le conserver dans le freezer pour une utilisation ultérieure.

**: Si vous entendez une petite tonalité beep lorsque vous vous appuyez sur la touche P ou la touche ⏻ cela veut dire que le récipient du mixeur avec l'unité-couteau n'est pas bien à leur place. Contrôlez que l'unité-couteau est bien tourné sur le récipient du mixeur et que l'onglet est bien tourné sur la position .*

7. CUIRE A LA VAPEUR / STERILISER DES TETINES





1. Versez environ 200ml -250ml d'eau froide du robinet dans le compartiment vapeur / chauffant du BS-77. Remplissez jusqu'à la fin de la ligne d'indication.
2. Placez la base du compartiment vapeur / chauffant.
3. Remplissez le petit panier vapeur avec la nourriture à cuire à la vapeur ou avec les tétines à stériliser et placez ce petit panier dans la base vapeur. Placez le couvercle vapeur au-dessus.
4. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V et appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson à la vapeur
5. Après 2 à 3 minutes vous entendez l'eau bouillir dans le compartiment vapeur / chauffant et vous voyez que le couvercle vapeur se rempli de vapeur.

   FATES ATTENTION : LA VAPEUR QUI SORT DU COUVERCLE VAPEUR ET LE COUVERCLE MÊME SONT TRES CHAUD PENDANT LA CUISSON A LA VAPEUR.

   Le temps de la cuisson à la vapeur dépend de la sorte de nourriture et de la quantité. Pour ceci nous vous référons vers les livres de cuisine dans ce domaine ou sur internet. En général la durée de cuisson est entre 5 et 15 minutes.

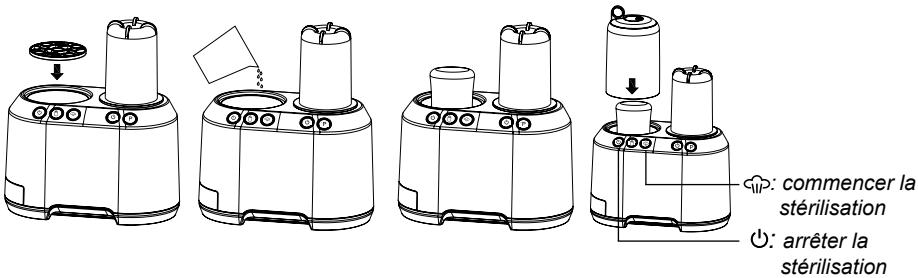
   Le temps de stérilisation des tétines est d'environ 5 minutes..

6. Appuyez sur la touche pour arrêter la cuisson à la vapeur et retirez la prise de la prise de courant.

   LAISSEZ LE COUVERCLE VAPEUR REFROIDIR PENDANT 4 A 5 MINUTES APRES LA CUISSON A LA VAPEUR. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER DES GANTS DE CUISINE OU SOULEVER LE COUVERCLE AVEC L'ONGLET QUAND LE COUVERCLE VAPEUR EST ENCORE.

7. Après le refroidissement vous pouvez retirer le petit panier vapeur et continuer de préparer la nourriture. Lors de la stérilisation: utilisez la petite pince livrée avec pour retirer les tétines hors du petit panier et rangez-les comme il le faut.

8. STERILISER UN BIBERON



1. Mettre l'anneau d'isolation au dessous du compartiment vapeur / chauffant.
2. Remplissez le récipient avec environ 80ml d'eau froide du robinet (= à moitié plein) et versez la dans le compartiment vapeur / chauffant du BS-77.
3. Placez le biberon sans capuchon ou tétine et avec l'ouverture vers le bas dans le compartiment vapeur / chauffant. Placez le couvercle vapeur au dessus.
4. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V et appuyez sur la touche pour démarrez la stérilisation.
5. Après environ 1 minute vous entendez l'eau bouillir dans le compartiment vapeur / chauffant et vous voyez le couvercle vapeur se remplir de vapeur.

   FAITES ATTENTION : LA VAPEUR QUI SORT DU COUVERCLE VAPEUR ET LE COUVERCLE VAPEUR MÊME SONT TRES CHAUDS PENDANT LA STERILISATION.

   Le temps de stérilisation est d'environ 5 minutes.

6. Appuyez sur la touche pour arrêter la stérilisation et retirez la prise de la prise de courant. (*)

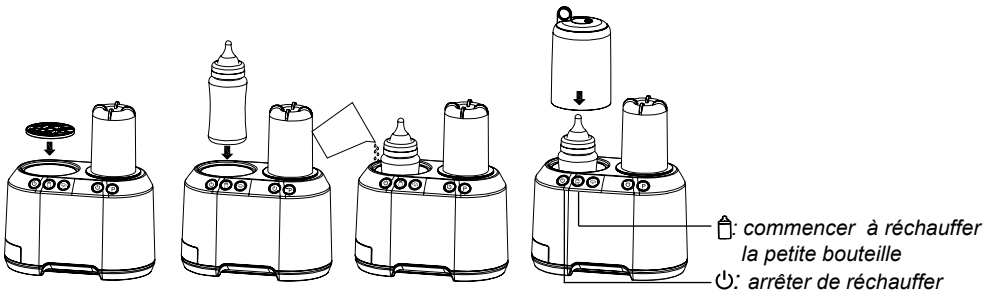
   LAISSEZ LE COUVERCLE REFROIDIR PENDANT 4 A 5 MINUTES APRES LA STERILISATION. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER DES GANTS DE CUISINE OU SOULEVER LE COUVERCLE AVEC L'ONGLET QUAND LE COUVERCLE VAPEUR EST ENCORE CHAUD.

7. Après le refroidissement vous pouvez retirer le biberon hors du compartiment vapeur / chauffant et rangez-le comme il le faut.

**: Le BS-77 à une sécurité cuisson sèche : s'il n'y a pas (plus) d'eau dans le compartiment vapeur / chauffant, l'élément chauffant s'arrête automatiquement (la petite lampe à la touche va clignoter et vous entendrez une petite tonalité beep).*

- *Si la cuisson à la vapeur / stérilisation n'est pas encore fini : retirez la prise de la prise de courant ajoutez de l'eau, si nécessaire et remettez la prise dans la prise de courant (si vous avez les mains mouillés, séchez-les d'abord bien) et continuez la cuisson à la vapeur / stérilisation.*
- *Si la cuisson à la vapeur / stérilisation est finie : appuyez sur la touche et retirez la prise de la prise de courant.*

9. RECHAUFFER UN BIBERON DE LAIT



1. Mettez l'anneau d'isolation au dessous du compartiment vapeur / chauffant.
2. Fermez le biberon et mettez-le dans le compartiment vapeur / chauffant. (*)
3. Remplissez la place entre le biberon et la paroi interne du compartiment vapeur / chauffant avec de l'eau. Remplissez jusqu'à environ la moitié du lait mais jamais au dessus de la ligne d'indication.
4. Au choix vous pouvez mettre ou ne pas mettre le couvercle vapeur au dessus.
5. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V et appuyez sur la touche pour démarrer le réchauffement
6. L'eau est chauffée par intermittence (vous entendez régulièrement un clique dans le BS-77), l'eau chauffe, refroidie et chauffe à nouveau. De cette façon l'eau est maintenue à une température stable entre 40°C et 50°C.
7. Le temps que le lait ou la nourriture a besoin pour arriver à la température souhaitée dépend de la quantité et de la température de départ (est-ce que le lait était dans le frigo ou est-ce qu'il était à température ambiante).
8. Retirez régulièrement le biberon hors du compartiment vapeur / chauffant et secouez le lait afin de répartir uniformément la température. Contrôlez la température de la nourriture sur le dos de votre main.
9. Retirez le biberon hors du compartiment vapeur / chauffant dès que le lait a atteint la bonne température et éteignez l'appareil en appuyant sur la et en retirant la prise de la prise de courant.

TESTEZ A TOUT MOMENT QUE LA TEMPERATURE DU LAIT EST BONNE EN FAISANT COULER UNE GOUTTE SUR VOTRE POIGNET.

10. Jetez ensuite l'eau chaude restante et essuyez l'intérieure du compartiment vapeur / chauffant.

*: Mettez les petits biberons dans le panier vapeur afin de pouvoir les sortir plus facilement hors du compartiment vapeur / chauffant.

10 INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nettoyer:

Retirez la prise du BS-77 hors de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Nettoyez l'extérieure de l'appareil avec une lingette humide.
Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau et ne le mettez également pas sur une surface mouillée. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasif. (voir également chapitre 5, NETTOYER ET ENTRETIEN).

Détartrer:

Le calcaire causé par l'eau dure doit être retiré. Faites ceci uniquement avec du vinaigre blanc. Versez le vinaigre dans le réservoir jusqu'à ce qu'il soit à moitié plein, laissez-le dedans jusqu'à ce que le calcaire soit tout à fait parti. Bien rincer et frotter avec une lingette humide.

Avertissement:

S'il y a une perturbation, prenez alors contacte avec le service après vente de Alecto au numéro de téléphone 073 6411 355 (Hollande), 03 238 5666 (Belgique), 018 0503 0085 (Allemagne) ou via internet www.alecto.info
N'essayez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil; ne démontez pas l'appareil. Cet entretien peut uniquement être effectué par le personnel de service qualifié.

11. ECOULER L'APPAREIL (ENVIRONNEMENT)

A la fin du cycle de vie de l'appareil vous ne pouvez pas le jeter avec les déchets ménagers normaux, mais vous devez l'apporter à un centre de collecte pour les appareils électriques et électroniques.

12. DECLARATION DE CONFORMITE

La déclaration de conformité est disponible sur le site web WWW.ALECTO.INFO

13. SPECIFICATIONS

Entrée: 220-240V ~ 50-60HZ 1000W
Puissance du mélangeur: 200W
Puissance du Baby Food Heater: 800W

14. GARANTIE

Vous avez une garantie de 24 MOIS après la date d'achat sur le Alecto WS-4700. Durant cette période nous vous garantissons une réparation sans frais sur les défaillances du matériel et les défauts de fabrication. Ce après l'appréciation définitive de l'importateur.

COMMENT AGIR :

Si vous remarquez une défaillance, consultez d'abords le mode d'emploi ou le site web de Alecto. Si ceux-ci ne vous donne pas de réponses définitives, consultez alors le fournisseur de cette station météorologique. Lors d'une défaillance de votre station météorologique vous pouvez la déposée chez votre fournisseur, munie d'une description de plainte claire et un bon d'achat détaillé. Celui-ci s'occupera d'une réparation rapide ou d'une expédition vers l'importateur.

LA GARANTIE EXPIRE :

Lors d'une utilisation incompétente, mauvais branchement, placement de mauvaises piles ou de piles qui fuit, l'utilisation de pièces de rechanges ou d'accessoires non originaux, la négligences pour des défaillances causées par l'humidité, le feu, une inondation, coup de la foudre et catastrophes naturelles. Lors de la réparation ou changement faite par une tierce personne. Lors d'un mauvais transport de l'appareil sans un emballage approprié et si l'appareil n'est plus accompagné de la preuve de garantie et du bon ticket d'achat.

Toutes autres responsabilités, comme suite d'éventuels dommages, sont exclues.

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

1. EINLEITUNG / SICHERER GEBRAUCH 23
2. ÜBERSICHT 23
3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 24
4. VORBEREITUNGEN / IN BETRIEB NEHMEN 24
5. REINIGUNG UND WARTUNG 25
6. NAHRUNG PÜRIEREN 26
7. DÄMPFEN / SCHNULLER STERILISIEREN 27
8. FLÄSCHCHEN STERILISIEREN 28
9. FLÄSCHCHEN MILCH AUFWÄRMEN 29
10 WARTUNSANWEISUNGEN 30
11. ENTSORGUNG (UMWELTSCHUTZ) 30
12. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 30
13. TECHNISCHE DATEN 30
14. GARANTIE 31

1. EINLEITUNG / SICHERER GEBRAUCH

Der Alecto BS-77 ist ein 5-in-1 Baby-Food-Processor zum:

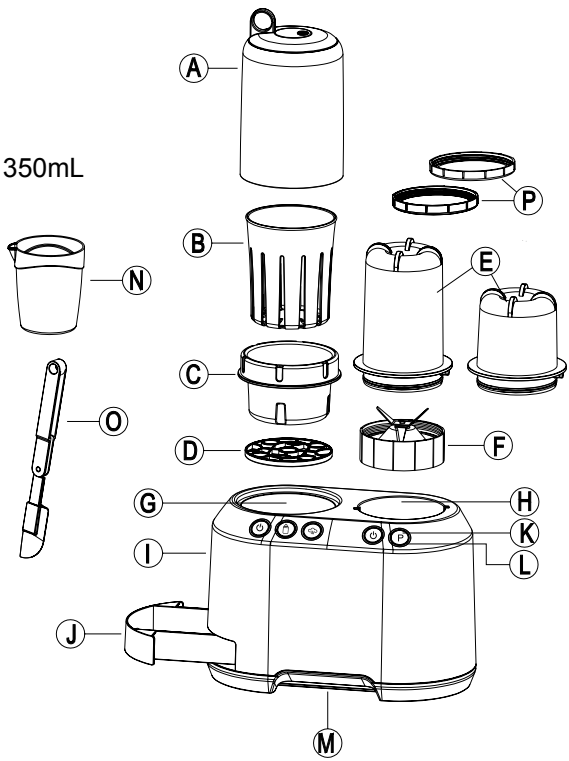
- Mixen / Mischen
- Pürieren
- Aufwärmen
- Dämpfen
- Sterilisieren

Der BS-77 ist nur für die Zubereitung von (Baby-) Nahrung, bzw. das Sterilisieren von zum Beispiel Schnullern oder Milchfläschchen in häuslicher Umgebung geeignet.

Die Messer sind NICHT zum Zerkleinern von harten Nahrungsmitteln, wie Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen und ähnliches geeignet, sondern nur für weichere Gemüse und Früchte.

2. ÜBERSICHT

A: Dampfdeckel
B: Dampfkorb
C: Dampffuß
D: Isolationsring
E: Mixbecher 500mL + Mixbecher 350mL
F: Messereinheit
G: Dampf- / Erwärmungseinheit
H: Mischeinheit
I: BS-77 Gerät
J: Schublade
K: Druckknöpfe
L: Lampen
M: Kabelaufwicklung
N: Messbecher
O: Spatel
P: Deckel (2x)



Der Dampfdeckel (A) und die beiden Mixbecher (E) sind NICHT für die Spülmaschine geeignet.

Die beiden Mixbecher (E) sind NICHT für den Tiefkühlschrank geeignet.

Die beiden Mixbecher (E) sind NICHT für die Mikrowelle geeignet.

Das verwendete Material des Alecto BS-77 Baby-Food-Processor ist BPA-frei (kein Bisphenol A)

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
   - Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.
   - Sollten Sie das Gerät weiterverkaufen, legen Sie die Gebrauchsanweisung dazu.
   - Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
   - Körperlich oder geistig behinderte Personen sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
   - Nehmen Sie zum Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
   - Nehmen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
   - Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen ins Wasser.
   - Das Gerät ist nur für den Gebrauch in häuslicher Umgebung geeignet.
   - Die Messer sind scharf. Berücksichtigen Sie dies beim auseinander nehmen und Reinigen
   - Während dem Gebrauch werden die Dampfeinheit und die dazugehörigen Teile sehr heiß. Tragen Sie darum während dem Gebrauch Handschuhe.
   - Verwenden Sie das Gerät nur auf einer trockenen, hitzebeständigen Oberfläche.
   - Platzieren Sie das Gerät niemals auf einer heißen Oberfläche oder auf offenem Feuer.
   - Das Gerät enthält keine Reserveteile. Öffnen Sie niemals selbst das Gerät. Service und Reparaturen dürfen nur von technischen Experten ausgeführt werden. Von Laien ausgeführte Reparaturen können zu gefährlichen Situationen führen.

4. VORBEREITUNGEN / IN BETRIEB NEHMEN

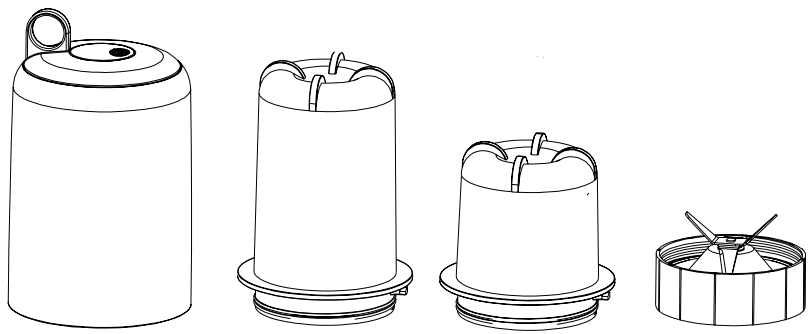
NACH ANKAUF:
   - Kontrollieren Sie direkt nach dem Ankauf mithilfe der Übersicht (siehe Abschnitt 2), ob der BS-77 und alle zugehörigen Teile im Lieferumfang enthalten sind. Nehmen Sie direkt Kontakt mit dem Lieferanten auf, wenn Teile fehlen sollten.
   - Kontrollieren Sie, ob der BS-77 unbeschädigt ist. Vergessen Sie hierbei das Kabel und den Stecker nicht. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder die Serviceabteilung von Alecto (Telefon: (0031) 073-6411355, Website: www.hesdo-service.nl oder E-Mail: info@hesdo-service.nl)
   - Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung, kontrollieren Sie diese auf Beschädigungen und waschen Sie diese gut ab. (Siehe auch: „Reinigen nach Gebrauch“). Das Gerät selbst darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie es NIEMALS unter Wasser.

VOR JEDEM GEBRAUCH:
   - Platzieren Sie das Gerät auf einen festen, ebenen Untergrund und sorgen Sie rundum für ausreichend Platz, sodass keine Schäden, unter anderem durch den heißen Dampf, an Küchenmöbeln entstehen und Sie das Gerät beim Mischen festhalten können.
   - Stecken Sie den Stecker erst in die Steckdose, nachdem Sie alle Vorbereitungen getroffen haben.

5. REINIGUNG UND WARTUNG
   - Nehmen Sie zum Reinigen IMMER den Stecker aus der Steckdose.
   - Die Oberfläche des BS-77 können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen.
   - **TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS UNTER WASSER!**
   - Abgesehen von der Reinigung nach jedem Gebrauch ist keine weitere Wartung des BS-77 notwendig.
   - Tipps zum Reinigen der Messereinheit:
     Füllen Sie einen Mixbecher mit 5 Tropfen Spülmittel und einem halben Messbecher warmes Wasser. Schrauben Sie die Messereinheit auf den Mixbecher und mixen Sie diesen dann ein paar Male jeweils eine Sekunde.

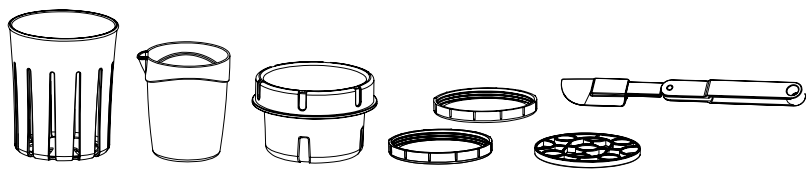
Der Dampfdeckel, die Mixbecher und die Messereinheit sind NICHT spülmaschinengeeignet::

NICHT SPÜL-MASCHINEN-GEEIGNET:

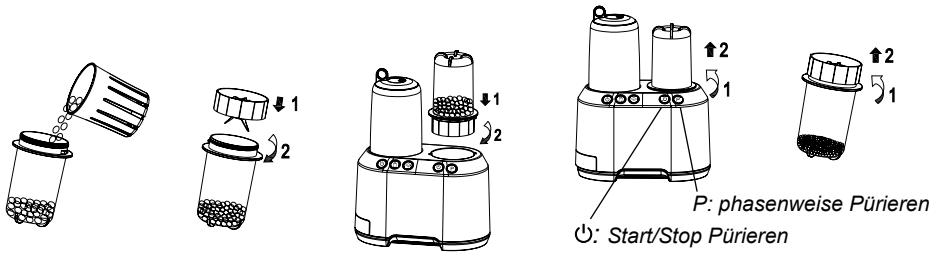


Die übrigen losen Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet:

SPÜL-MASCHINEN-GEEIGNET



6. NAHRUNG PÜRIEREN

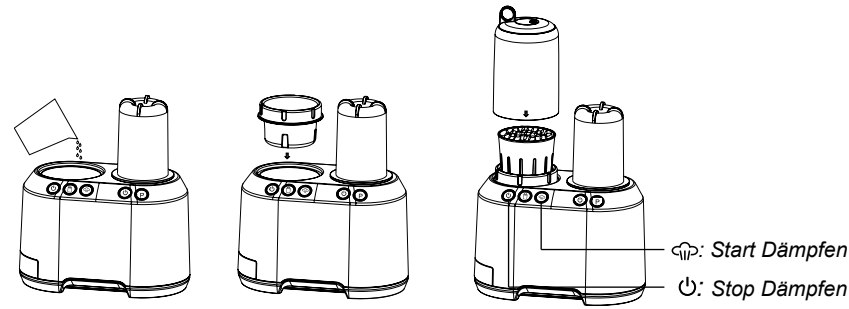


1. Füllen Sie den Mixbecher mit dem zu pürierendem Essen. Für das beste Resultat füllen Sie den Mixbecher bis zur Hälfte.
2. Schrauben Sie die Messereinheit als Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie diesen rechts herum fest.
3. Drehen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit um, sodass diese unten ist und platzieren Sie das Ganze rechts oben auf der Mischeinheit des BS-77. Die abstehende Lasche des Mixbechers muss hierbei in die Aussparung kommen.
4. Drehen Sie den Mixbecher ein kleines Stück nach rechts, sodass das Markierungsdreieck auf das geschlossene Schloss zeigt.
5. Stecken Sie nun den Stecker in eine 230V Steckdose.
6. Drücken Sie die Taste ⏻, um das Pürieren zu starten. Drücken Sie erneut ⏻, um das Pürieren zu beenden. Mit der Taste P können Sie phasenweise Pürieren (drücken zum Pürieren, los lassen zum Beenden). (*)
7. Nehmen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.
8. Drehen Sie den Mixbecher nach links, sodass das Markierungsdreieck auf das offene Schloss zeigt und nehmen Sie den Mixbecher aus dem Gerät.
9. Drehen Sie den Mixbecher um, sodass die Messereinheit oben ist und drehen Sie diese nach links vom Mixbecher ab.
10. Je nach Vorlieben können Sie nun das pürierte Essen direkt weiterverwerten oder den Mixbecher mit dem mitgelieferten Deckel verschließen, um dieses für Unterwegs mitzunehmen oder das Ganze im Kühlschrank für den späteren Gebrauch aufzubewahren.

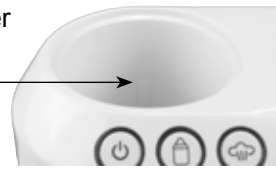
Die beiden Mixbecher sind NICHT für den Tiefkühlschrank und NICHT für die Mikrowelle geeignet.

**: Sollte beim Eindrücken der Tasten P oder ⏻ ein kurzer Signalton zu hören sein, dann sind Mixbecher und Messereinheit nicht richtig platziert worden. Kontrollieren Sie, ob die Messereinheit richtig auf den Mixbecher gedreht wurde und ob die Lasche in die richtige Position (🔒) gedreht wurde.*

7. DÄMPFEN / SCHNULLER STERILISIEREN



1. Gießen Sie etwa 200mL – 250mL kaltes Leitungswasser in die Dampf- / Erwärmungseinheit des BS-77. Füllen Sie es bis zum Ende des Indikatorstreifen ein.



2. Platzieren Sie den Dampffuß auf der Dampf- / Erwärmungseinheit.
3. Füllen Sie den Dampfkorb mit dem zu dämpfenden Essen oder dem zu sterilisierenden Schnuller und platzieren Sie diesen in dem Dampffuß. Stülpen Sie nun den Dampfdeckel darüber.
4. Stecken Sie den Stecker in eine 230V Steckdose und drücken Sie den Knopf um das Dämpfen zu starten.
5. Nach 2 bis 3 Minuten hören Sie das Wasser in der Dampf- / Erwärmungseinheit kochen und sehen, dass sich der Dampfdeckel mit Dampf füllt.

BEACHTEN SIE, DASS DER DAMPF AUS DEM DAMPFDECKEL UND DER DAMPFDECKEL SELBST SEHR HEISS SIND..

Die Dämpfzeit ist von der Sorte des Essens und von der Menge abhängig. Wir verweisen Sie hierfür gerne auf Kochbücher aus diesem Gebiet oder das Internet. In der Regel liegt die Dämpfzeit zwischen 5 und 15 Minuten.

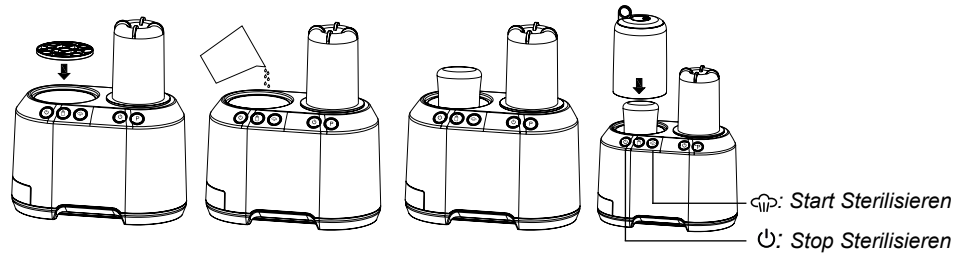
Die Sterilisierzeit von Schnullern liegt bei etwa 5 Minuten.

6. Drücken Sie die Taste ⏻ um das Dämpfen zu beenden und nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose.

LASSEN SIE NACH DEM DÄMPFEN DEN DAMPFDECKEL 4 BIS 5 MINUTEN ABKÜHLEN. SIE KÖNNEN AUCH HANDSCHUHE BENUTZEN ODER DEN DECKEL AN DER VORGESEHENEN VORRICHTUNG HOCHZIEHEN, WENN DER DECKEL NOCH HEISS IST.

7. Nach dem Abkühlen können Sie den Dampfkorb herausnehmen und das Essen weiter zubereiten. Bei Sterilisierung: Benutzen Sie die mitgelieferte Klemme um den Schnuller aus dem Korb zu nehmen und bewahren Sie diesen sorgfältig auf.

8. FLÄSCHCHEN STERILISIEREN



1. Legen Sie den Isolationsring unten in die Dampf- / Erwärmungseinheit.
2. Füllen Sie den Messbecher mit etwa 80mL kaltes Leitungswasser (=halbvoll) und gießen Sie dieses in die Dampf- / Erwärmungseinheit des BS-77.
3. Platzieren Sie das Fläschchen ohne Deckel mit der Öffnung nach unten in der Dampf- / Erwärmungseinheit. Stülpen Sie den Dampfdeckel darüber.
4. Stecken Sie den Stecker in eine 230V Steckdose und drücken Sie die Taste , um das Sterilisieren zu starten.
5. Nash etwa einer Minute hören Sie das Wasser in der Dampf- / Erwärmungseinheit kochen und Sie sehen, dass sich der Dampfdeckel mit Dampf füllt.

   BEACHTEN SIE, DASS DER DAMPF AUS DEM DAMPFDECKEL UND DER DAMPFDECKEL SELBST SEHR HEISS SIND.

   Die Sterilisierzeit liegt bei etwa 5 Minuten.

6. Drücken Sie die Taste um das Dämpfen zu beenden und nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose. (*)

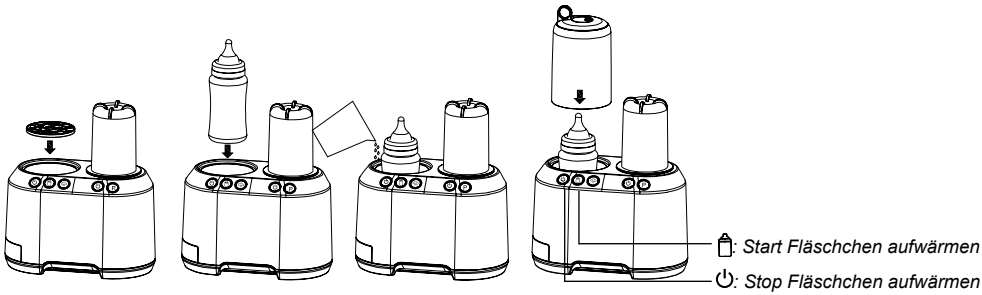
   LASSEN SIE NACH DEM DÄMPFEN DEN DAMPFDECKEL 4 BIS 5 MINUTEN ABKÜHLEN. SIE KÖNNEN AUCH HANDSCHUHE BENUTZEN ODER DEN DECKEL AN DER VORGESEHENEN VORRICHTUNG HOCHZIEHEN, WENN DER DECKEL NOCH HEISS IST.

7. Nehmen Sie das Fläschchen nach dem Abkühlen aus der Dampf- / Erwärmungseinheit und bewahren Sie es sorgfältig auf.

**: Der BS-77 hat eine Trockenkochsicherung: wenn sich kein Wasser (mehr) in der Dampf- / Erwärmungseinheit befindet, schaltet sich das Erwärmungselement automatisch aus (das Licht der Taste beginnt zu blinken und Sie hören Signaltöne).*

- *Sollte das Dämpfen / Sterilisieren noch nicht gelungen sein: nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose, füllen Sie Wasser nach, stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose (nasse Hände bitte erst abtrocknen) und fahren Sie mit dem Dämpfen / Sterilisieren fort.*
- *Ist das Dämpfen / Sterilisieren gelungen: drücken Sie die Taste und nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose.*

9. FLÄSCHCHEN MILCH AUFWÄRMEN



1. Legen Sie den Isolationsring unten in die Dampf- / Erwärmungseinheit.
2. Schließen Sie das Fläschchen gut und platzieren Sie es in der Dampf- / Erwärmungseinheit. (*)
3. Füllen Sie den Raum zwischen Fläschchen und Innenwand der Dampf- / Erwärmungseinheit mit Wasser. Das Fläschchen sollte etwa zur Hälfte mit Milch gefüllt sein, keinesfalls aber bis über die oberste Linie.
4. Je nach Wunsch können Sie nun den Dampfdeckel über das Fläschchen stülpen.
5. Stecken Sie den Stecker in eine 230V Steckdose und drücken Sie die Taste , um das Aufwärmen zu beginnen.
6. In Intervallen (Sie hören regelmäßig ein Klicken im BS-77) wird das Wasser erwärmt, kühlt ab und wird wieder erwärmt. Auf diese Weise wird die Wassertemperatur zwischen 40°C und 50°C stabilisiert.
7. Die Zeit, die die Milch oder das gewünschte Essen zum Erwärmen braucht, ist abhängig von der Menge und der Ausgangstemperatur (stand die Milch im Kühlschrank oder war sie bei Zimmertemperatur).
8. Nehmen Sie regelmäßig das Fläschchen aus der Dampf- / Erwärmungseinheit und schütteln sie es, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen. Kontrollieren Sie hierbei die Temperatur der Nahrung auf Ihrem Handrücken.
9. Sobald die Milch die richtige Temperatur erreicht hat, nehmen Sie das Fläschchen aus der Dampf- / Erwärmungseinheit, schalten Sie das Gerät mit der Taste aus und nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose.

KONTROLLIEREN SIE IMMER, OB DIE TRINKTEMPERATUR IN ORDNUNG IST, INDEM SIE EIN BISSCHEN MILCH AUF IHREN PULS TROPFEN.

10. Schütten Sie zum Schluss das warme Wasser weg und trocknen Sie die Dampf- / Erwärmungseinheit ab.

*: Platzieren Sie kleine Fläschchen in dem Dampfkorb, um diese leichter aus der Dampf- / Erwärmungseinheit zu holen.

10 WARTUNSANWEISUNGEN

Reinigen:

Nehmen Sie den Stecker des BS-77 aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser und platzieren Sie es nicht auf einer nassen Oberfläche. Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Scheuermittel. (Siehe auch: Abschnitt 5: „REINIGUNG UND WARTUNG“)

Entkalken:

Ablagerungen durch hartes Wasser sollte vermieden werden. Dies sollte nur mit Essig geschehen. Gießen Sie Essig in das Reservoir, bis es halbvoll ist, warten Sie, bis sich sie Ablagerungen gelöst haben. Spülen Sie es nun gut aus und reinigen es mit einem feuchten Tuch.

Warnung:

Sollte eine Störung auftreten, nehmen Sie Kontakt auf mit dem Alecto Servicecenter unter der Telefonnummer 073 6411 355 (Niederlande), 03 238 5666 (Belgien), 0180 5030085 (Deutschland) oder via Internet unter www.alecto.info
Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gerät selbst zu reparieren; nehmen Sie es nicht auseinander. Service und Reparaturen dürfen nur von technischen Experten ausgeführt werden.

11. ENTSORGUNG (UMWELTSCHUTZ)

Am Ende der Lebensdauer des Gerätes darf dieses Produkt nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden, sondern muss fachgerecht entsorgt werden (z.B. Wertstoffsammlung).

12. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Konformitätserklärung ist auf dieser Website einsehbar: www.alecto.info

13. TECHNISCHE DATEN

In: 220-240V ~ 50-60HZ 1000W
Blender Power: 200W
Baby Food Heater Power: 800W

14. GARANTIE

Name:
Adresse:
Postleitzahl:
Ort:
Telefonnummer:

Bewahren Sie hier Ihren Kassenschein

Auf das Alecto BS-77 wird eine 24-MONATIGE Garantie ab dem Kaufdatum erteilt. In diesem Zeitraum garantieren wir die kostenlose Reparatur von Störungen, die aus Material- und Konstruktionsmängeln folgen. Diese Fälle unterliegen der endgültigen Bewertung des Importeurs.

VORGEHENSWEISE:
Wenn Sie eine Störung bemerken, suchen Sie zuerst Rat in der Anleitung. Wenn diese keine ausreichenden Antworten liefert, nehmen Sie Kontakt mit dem Alecto-Service unter der Telefonnummer 073 6411 355 (Niederlande), 03 238 5666 (Belgien), 0180 5030085 (Deutschland) oder via Internet unter www.alecto.info

ERLÖSCHEN DER GARANTIE:
Bei inkompetenter Verwendung, falschem Anschluss, auslaufenden und/oder falsch eingelegten Batterien, der Verwendung von Nicht-Original-Teilen oder Zubehör, Vernachlässigung oder im Fall von Schäden, die infolge von Feuchtigkeit, Feuer, Hochwasser, Blitzschlag und Naturkatastrophen entstanden sind erlischt die Garantie. Auch, im Fall von nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen durch Dritte, sowiebei falschem Transport des Geräts ohne entsprechende Verpackung und wenn das Gerät vorliegende Garantiekarte und Kaufbeleg nicht besitzt.

Die Leitungen Stecker und Batterien sind nicht in der Garantie enthalten. Der Produzent trägt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden, die aus der Verwendung des Geräts folgen.

TABLE OF CONTENTS:

page:
1. INTRODUCTION/INTENDED USE 33
2. PRODUCT OVERVIEW 33
3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 34
4. HOW TO USE/ PREPERATIONS 34
5. CLEANING AND MAINTENANCE 35
6. PROCESSING FOOD 36
7. STEAMING/STERILISING THE SOOTHER 37
8. STERILISING BOTTLES 38
9. HEATING THE MILK BOTTLE 39
10 MAINTENANCE REGULATIONS 40
11. DISPOSING OF THE PRODUCT (ENVIRONMENTALLY) 40
12. DECLARATION OF CONFORMITY 40
13. SPECIFICATIONS 40
14. GUARANTEE 41

1. INTRODUCTION/INTENDED USE

The Alecto BS-77 is a 5 in 1 Baby Food Processor.

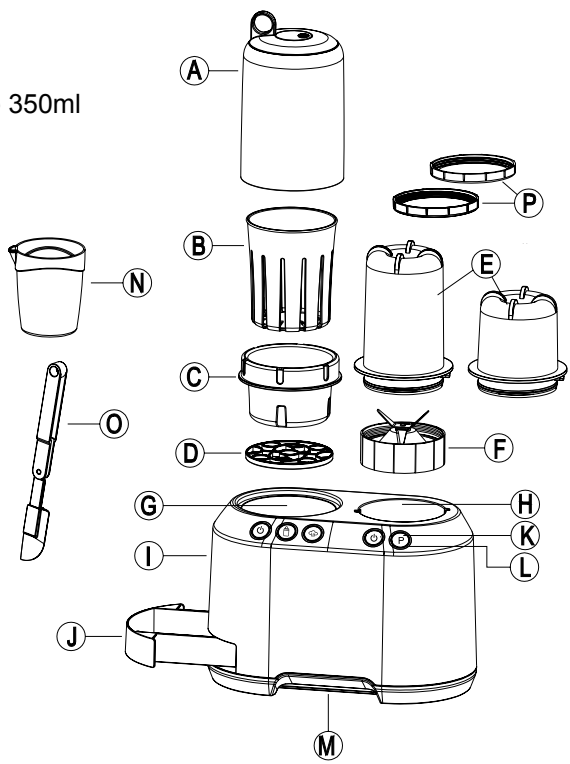
- Mixing / blending
- Mashing
- Warming up
- Steaming
- Sterilising

The BS-77 is only suitable for preparing (baby) food and/or sterilising a soother and bottles in a home situation.

The blending blades are NOT suitable for processing hard foods such as nuts, ice cubes and coffee beans. They are only suitable for vegetables and fruits.

2. PRODUCT OVERVIEW

A: steam lid/cover
B: steaming basket
C: steam foot
D: Insulation ring
E: Mixing cup 500ml + mixing cup 350ml
F: Blade unit
G: Steam/heating compartment
H: Blending compartment
I: BS-77 Device
J: Storage draw
K: Push buttons
L: Push buttons lights
M: Power cord storage area
N: Measuring cup
O: Spatula
P: Cover (2x)



The steam cover (A) and the two mixing cups (E) are NOT dishwasher proof.
The two mixing cups (E) are NOT freezer proof.
The two mixing cups (E) are NOT microwave proof.
The materials used in the Alecto BS-77 are BPA Free (no Bisphenol A).

3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
   - Read this user manual and make sure you understand all the instructions. Please keep this manual for further information.
   - If you re-sell this device, please be sure to include the user manual.
   - This device is not a toy for children. Make sure you store this device out of the range of kids.
   - Should this device be used by someone with either a low physical or weak mental condition please be sure to keep an eye on them for safety reasons.
   - Make sure that the power cord is unplugged before cleaning the device.
   - After using always take out the power cord out of the electrical wall outlet.
   - Never immerse the base with water.
   - This device should only be used as a household appliance.
   - The blades are sharp. Take this into consideration while cleaning the device.
   - When operating the steam compartment be warned that the appliances will get very hot. It is advised to wear oven mitts while operating the device at this time.
   - Only use the device on a dry, smooth and heat sustainable surface.
   - NEVER place the device on a hot surface or into an open fire.
   - This device has no spare parts. Do not open up the BS-77. Maintenance may only be done by professional technical personal. Repairs done by non professional personal may cause dangerous situations for the user.

4. HOW TO USE/ PREPERATIONS

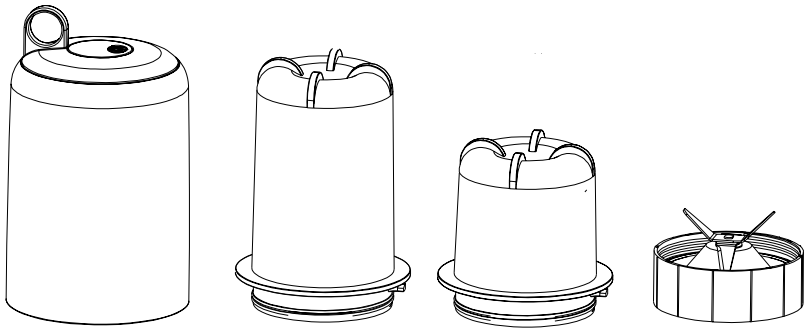
AFTER BUYING:
- After buying this device check immediately to see if all parts of the device are included by using the outline drawing (see paragraph 2). Contact the supplier if anything is missing.
- Ensure that the BS-77 has not been damaged in any way, don't forget to check the power cord. If you have any doubt please consult your supplier or the service desk of Alecto at (phone: 073-6411355, website: WWW.HESDO-SERVICE.NL or email: INFO@HESDO-SERVICE.NL)
- Take all the accessories out the packaging and check them for any damages. Now clean them. Also see 'clean after use'. The device can be cleaned with a damp cloth. NEVER immerse the device in water.

BEFORE EVERY USE:
- Place the device on a solid and smooth surface. Make sure that there is enough space around the device to ensure that it cannot damage any of the kitchen cupboards (while steaming) or when you need to hold the machine to blend.
- Only connect the power cord to the electrical wall outlet after you have made all the preparations to blend or steam.

5. CLEANING AND MAINTENANCE
   - ALWAYS take the power cord out of the electrical power outlet when cleaning.
   - The base of the BS-77 can be cleaned using a damp cloth.
   - **NEVER IMERSE THE DEVICE INTO WATER.**
   - The BS-77 does not need maintenance, only regular cleaning
   - Tips for cleaning the blade unit: Fill up the mixing cup with 5 drops of dish-washing liquid and a half a measuring cup of warm water. Screw the blade unit onto the mixing cup and mix for a second.

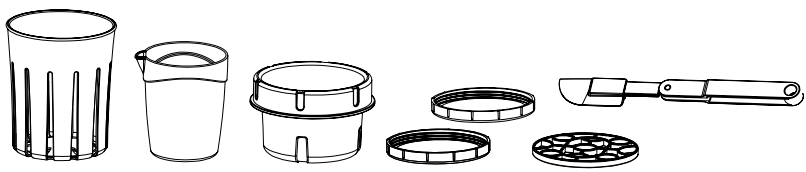
The steam lid, mixing cups and the blade unit are NOT dishwasher proof:

NOT → DISWASHER PROOF:



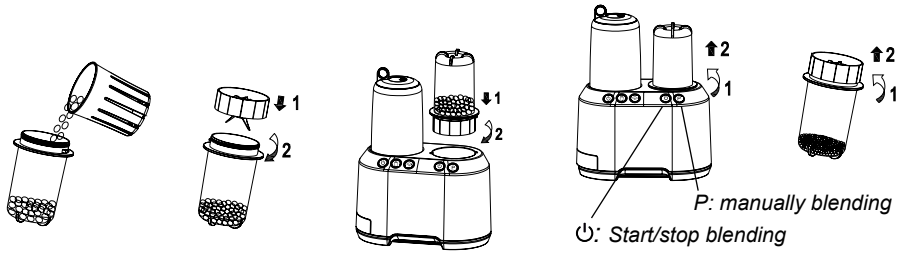
The other appliances are dishwasher proof.

DISH- → WASHER PROOF:



.

6. PROCESSING FOOD

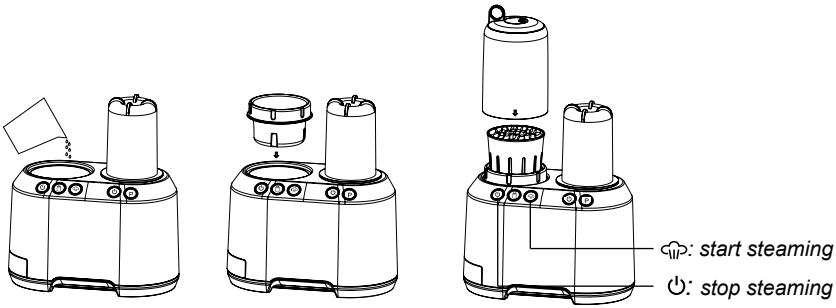


1. Fill up the mixing cup with the food that you want to process. Only fill up the mixing cup half way for the best mixing results.
2. Screw the blade unit onto the mixing cup unit in a clockwise direction until tightened.
3. Turn the mixing cup around so that the blade unit points downwards and place it on the right upper side of the blending compartment of the BS-77.
4. Turn the mixing cup clock wise until the marking triangle points towards the lock sign.
5. Place the power cord into a 230V electrical wall outlet.
6. Press ⏻ button to start the blender, press the ⏻ button again to stop the blender. You can blend manually using the P button (press to start blending and let go to stop blending). (*)
7. Take the power cord out of the electrical wall outlet.
8. Turn the mixing cup counter clock wise in order to move the triangle towards the open lock sign and take the mixing cup off the blender.
9. With the blade unit at the top, turn the mixing cup counter clock wise in order to remove the blade unit.
10. Now you can use the blended food or put a lid on the mixing cup to store or take it with you.

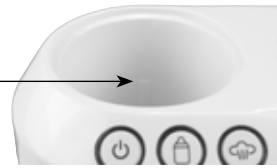
Take note: the mixing cups are not freezer proof. If you would like to store the food in the freezer you need to keep it in another container.

*: *If you hear a beep tone while pressing the P button or ⏻ button the mixing cup with the blade unit has not been placed correctly. Make sure the blade unit has been placed correctly on the mixing cup and the tab has been turned into the right position ( ).*

7. STEAMING/STERILISING THE SOOTHER



1. Put between 200ml and 250ml of water into the steaming/heating compartment of the BS-77. Fill up until the water reaches the indication line.



2. Place the steaming base onto the steaming/heating compartment.
3. Fill up the steaming basket with the food you would like to steam or place the soothers inside that you would like to sterilise. Then place the basket on top of the steaming base. Put the lid on.
4. Place the power cord into a 230V electrical wall outlet and press the start steaming button .
5. After 2 - 3 minutes you will hear the water boiling in the steaming/heating compartment and the steaming lid will be filled with steam.

TAKE NOTE THAT THE STEAM LID AND THE STEAM THAT COMES OUT WILL BE VERY HOT.

The time to steam the food depends of the quantity and the kind of food you are preparing. We recommend that you consult cookbooks or the internet for recipes. The normal amount of time to steam is between 5 and 15 minutes.

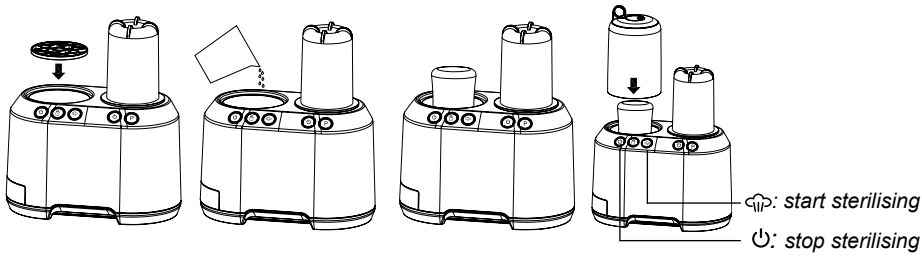
The amount of time to sterilise soothers is around 5 minutes.

6. Press the ⏻ button to stop steaming and take out the power cord from the electrical wall outlet. (see * on the next page)

IT IS ADVISED TO LET THE STEAMING LID COOL DOWN FIRST FOR ABOUT 4 TO 5 MINUTES. ALTERNATIVELY CAN ALSO USE OVEN MITTS TO LIFT UP THE LID WHILE IT IS STILL HOT.

7. When everything has cooled down you can take the food out of the steaming basket and continue to prepare the food. When using it as a sterilising device use the included clamp to take the soothers out of the basket.

8. STERILISING BOTTLES



1. Place the insulation ring on the bottom of the steaming/ heating compartment.
2. Fill up the measuring cup with about 80ml cold water and pour into the steaming/ heating compartment of the BS-77 (*).
3. Place the bottle upside down into the steaming/ heating compartment without the lid or teat. Place the steaming lid over it.
4. Put the power cord into a 230V electrical wall outlet and press the button to start sterilising.
5. After around 1 minute you will hear the water begin to boil in the steaming/ heating compartment and steam will fill up the steaming lid.

   TAKE NOTE THE STEAM COMING FROM THE STEAMING LID AND THE STEAMING LID ITSELF WILL BE VERY HOT.

   The time it takes to sterilise will be about 5 minutes.

6. Press the button to stop sterilising, and then take out the power cord out from the electrical outlet. (*)

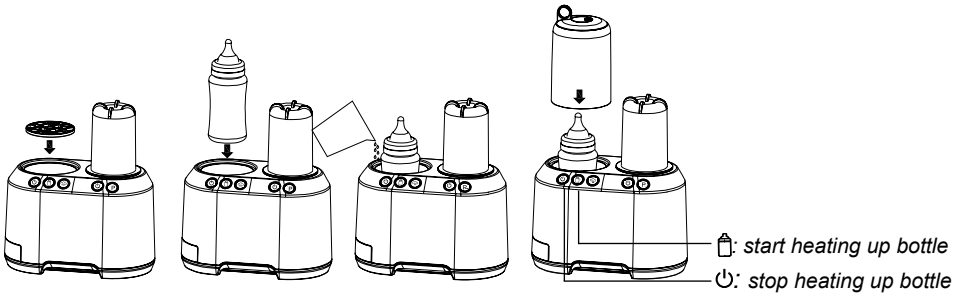
   LET THE STEAMING LID COOL DOWN AFTER YOU ARE DONE WITH STERILISING FOR ABOUT 4 TO 5 MINUTES. YOU CAN ALSO USE OVEN MITS TO LIFT UP THE LID WHEN IT IS STILL HOT.

7. When the bottle has cooled down take it out of the steaming/heating compartment and store it away carefully.

**: The BS-77 has a cook dry security system: If there is no water in the steaming / heating compartment the heating element will switch off automatically (the light around the button will flash and beep tones will sound).*

- *If the steaming/sterilising process is still in process: Take the adapter out from the electrical power outlet and fill the steaming/heating compartment up with water. Then place the power adapter back into the electrical power outlet (if your hands are wet dry them first). Now you can continue steaming/sterilising.*
- *When the steaming/sterilising has finished: press the button and take the power cord out of the electrical outlet.*

9. HEATING THE MILK BOTTLE



1. Place the insulation ring on the bottom of the steaming/ heating compartment
2. Close the bottle with milk and place it into the steaming/heating compartment. (*)
3. Fill up the inside of the steaming/ heating compartment with water in between the bottle. The level of the water should be around half way of the milk level but never above the indication line.
4. You can place the steaming lid over the bottle it is not necessary.
5. Place the power adapter into a 230V electrical power outlet and press button to start heating the bottle.
6. The heating compartment will heat up intermittently (you will hear regular clicking in the BS-77), the water will cool down a bit and then heat up again. In this manner, the water will stay between 40 °C and 50 °C.
7. The time that is needed to heat up the milk or food is depended on the quantity and starting temperature (for example if the milk is at fridge or room temperature).
8. Remove the bottle frequently from the steaming/ heating compartment and shake the milk to level out the temperature. Check the temperature of the milk on the back of your hand.
9. Once the milk has reached the correct temperature, remove the bottle from the steaming/heating compartment and switch off the device by pressing the button. Remove the power adapter from the electrical wall outlet.

ALWAYS CHECK IF MILK HAS REACHED THE RIGHT TMPERATURE BY DRIPPING SOME OF THE MILK ON YOUR WRIST.

10. Now throw away the warm water and dry of the inside of the steaming/ heating compartment.

**: Small bottles can be placed directly into the steaming basket in order to be taken out more easily.*

10 MAINTENANCE REGULATIONS

Cleaning:

Unplug the BS -77 from the electrical power outlet and let it cool down. Never immerse the machine in water and do not put it on a wet surface. Do not use chemical detergents or abrasives in order to clean the device (also see chapter 5 CLEANING AND MAINTENANCE).

Descaling:

Hard water can leave deposits which will need to be removed. Only clean using white vinegar. Pour the vinegar into the tank until it is half full; let it stand until the deposits have completely disappeared. Rinse well and wipe with a damp cloth.

Warning:

If a malfunction occurs, please contact the Alecto service desk at telephone phone number: 073 6411 355 (Netherlands) or 03 238 5666 (Belgium) or via Internet www.alecto.info. Do not attempt to repair the unit under any circumstances; do not take the unit apart. Maintenance should only be performed by qualified service personnel.

11. DISPOSING OF THE PRODUCT (ENVIRONMENTALLY)

When this product reaches the end of its lifecycle, do not throw it into the normal household waste; rather take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

12. DECLARATION OF CONFORMITY

The declaration of conformity is available on the Alecto website at: WWW.ALECTO.INFO

13. SPECIFICATIONS

Input: 220-240V ~ 50-60HZ 1000W
Blender Power: 200W
Baby Food Heater Power: 800W

14. GUARANTEE

Name:
Address:
Postal Code:
City:
Phone:

Keep your receipt or proof of purchase here

The Alecto BS-77 has a 24 months warranty from the date of purchase. We guarantee during this period the free repair of defects caused from the material and workmanship. Some things are kept for assessment of the importer.

WHAT TO DO:
If you notice a defect, first consult the manual. If the manual does not give an answer, check the latest version of this manual on the internet. (www.alecto.info or www.hesdo-service.nl) You can also contact the supplier of the camera, or the Alecto customer service at: +31 (0) 73 6411 355 (Netherlands) or 03 238 5666 (Belgium) or via the internet at: www.alecto.info.

TERMINATION OF GUARANTEE:
For improper use, the use of non-original parts or accessories, negligence and damage caused by fire, flood, lightning and natural disasters. For unauthorized modifications and /or repairs done by third parties. For incorrect transporting of the equipment without appropriate packaging and if the device is not accompanied by the guarantee certificate and purchase receipt.

Any further liabilities, especially for any consequential damages, are excluded.

Service Help

WWW.ALECTO.INFO
SERVICE@ALECTO.NL

NL 073 6411 355
(Lokaal tarief)

BE 03 238 5666
(Lokaal tarief)
(Tarif local)

DE 0180 503 0085
Lokale Festnetzkosten

Hesdo, Australiëlaan 1
5232 BB, ‘s-Hertogenbosch
The Netherlands

v1.0